

Einfaches Sauerteigbrot

Weizen-

Einfaches Weizen-Sauerteigbrot aus dem Topf

Heute gibt es wieder ein leckeres Sauerteigbrot-Rezept. Diesmal für ein einfaches Weizen-Sauerteigbrot mit Hefe. Dieses Rezept ist ideal für junges Sauerteig Anstellgut, welches täglich gefüttert wird und noch nicht so aktiv ist. Jeder, der schon einmal einen Sauerteigansatz hergestellt hat, kennt das Problem. Entweder muss man immer wieder ein größeres Glas nehmen, weil durch das tägliche Füttern immer mehr Anstellgut entsteht, oder man hat täglich Reste, weil man immer nur eine kleine Menge vom Anstellgut abnimmt und auch nur diese füttert. Ich sehe oft, dass beim Füttern des Anstellgutes, die Reste einfach weggeschmissen werden. Diese kann man aber super gut für solche Brote, oder auch andere Dinge verwenden. Einfach eine ganz kleine Menge an Hefe zum Teig geben und daraus wird ein tolles Brot. So geht der Teig über Nacht im Kühlschrank trotzdem schön auf und das Brot ist nach dem Backen schön locker.

Für das Sauerteigbrot habe ich einfaches Weizenmehl Type 405 verwendet. Anstelle dessen könnt ihr aber auch Type 550, 1050 oder auch französisches Baguette Mehl T65 verwenden. Bei der Verwendung von Dinkelmehl solltet ihr auf jeden Fall ein bisschen mehr Wasser dazu geben, sonst wird der Teig evtl. zu fest. Bei der Hefe habe ich nur eine kleine Menge dazu gegeben, die aber völlig ausreichend ist, da der Teig über Nacht genug Zeit hat, um zu reifen.

Frisches Sauerteigbrot mit Weizenmehl & Hefe

Für das Weizen-Sauerteigbrot zuerst die Hefe zerbröseln und zusammen mit dem Wasser in eine große Schüssel geben. So lange rühren, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat. Das Anstellgut dazu geben und alles gleichmäßig miteinander verrühren. Mehl und Salz dazu tun und alles für gute 10 Minuten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig anschließend in eine Schüssel geben und abgedeckt für gute 3-4 Stunden ruhen lassen. Nach 30, 60, 90 und 120 Minuten jeweils dehnen und falten. Den Teig danach auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und beliebig formen. Mit der unteren Seite nach oben in einen Gärkorb legen und den Teig auf der Unterseite gut verschließen. Abgedeckt für 10-12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen samt Topf auf 230°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Den Gärkorb aus dem Kühlschrank nehmen und das Brot auf ein Stück Backpapier stürzen. Nach Belieben einschneiden und anschließend mit dem Backpapier in den heißen Topf setzen. Den Topf mit dem Deckel verschließen, zurück in den Ofen stellen und das Brot für 40 Minuten backen. Danach den Topf herausholen, das Brot aus dem Topf nehmen und auf einem Rost oder Blech für weitere 10 Minuten backen. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen, damit es beim Schneiden nicht kaputt geht.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN

TOLLE BROTBÄCKFORMEN FINDET IHR HIER

GEBÄCK & TEILCHEN
